Trakya
kalkınma ajansı
development agency

www.trakyaka.org.tr

Fotoğraflarla Edirne Mutfağı

EDİRNE YATIRIM DESTEK OFİSİ

Fotoğraflarla Edirne Mutfağı

Aralık 2011

Hazırlayan Işık OCAKLI

İçindekiler

Giriş

Seçilmiş Yemek Tarifleri

Seçilmiş Tatlı Tarifleri

"Bir Lezzet Şölenidir Edirne Mutfağı"

Bu Doküman Edirne Kültür ve Turizm Müdürlüğü İnternet Sitesi'nden Yararlanılarak Hazırlanmıştır.

1. Giriş

Edirne mutfağı genellikle Osmanlı saray mutfağının lezzetlerini yansıtan bir mutfak kültürüne sahiptir. Günümüze kadar gelen etli yemekler, hamur işleri ve tatlılar, özellikle iftar sofralarında hala tercih edilmektedir.

Meyve ve sebze de Edirne mutfağında önemli bir yer tutar. Türkiye çapında ünlü, beyaz peynir imalatı çok yaygındır. “Edirne Peyniri” denilen bu peynir genellikle koyun sütünden yapılır.

Mamzana, tarhana, ciğer sarması, akıtma, badem ezmesi, lokma, gaziler helvası, deva-i misk, Edirne'ye özgü yemek ve tatlılarının başlıcalarıdır.

Ayrıca borani, zerde, süte peynir eklenmesiyle yapılan akçakatık ve hardaliye de yöreye özgü beslenme öğeleri arasında yer alır.

2. Seçilmiş Yemek Tarifleri

TAVA CİĞER

MALZEMELER
1 Adet dana karaciğeri
½ su bardağı un
yeteri kadar tuz
l lt. sıvı yağ

YAPILIŞI
Ciğerin zarları soyulup ince dilimler halinde damarları temizlenerek doğranacak. Bol su ile yıkadıktan sonra büyük delikli süzgece koyup suyunun süzülmesi sağlanacak. Altı düz bir kap içine serilen un üzerine ciğerler konulup iyice karıştırılacak. Parçalar ikişer üçer kızgın yağ bulunan tavaya atılıp bir iki dakika kadar kızartıldıktan sonra delikli kepçe ile alınıp servis yapılacak.

KADIN BUDU KÖFTE

MALZEMELER
500 gr kıyma
1 baş soğan
1 çay bardağı pirinç
3 yumurta
Sıvıyağ
Karabiber
tuz

YAPILIŞI
1 kaşık yağda soğanı ve kıymanın yarısını kavrulup ılıtılacak, haşlanmış pirinci, tuzu, karabiberi ve kalan çiğ kıymayı da ekleyip 1 yumurta kırarak iyice yoğrulacak
hazırlanan köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elde yassı köfteler yapılacak, çırpılmış yumurtaya bulanıp yağda kızartılacak.

MAMZANA

MALZEMELER
1 Kg. kırmızı patlıcan
4-5 domates
sarmısak
Yeşil sivri biber,
1 demet maydanoz
zeytinyağ, limon

YAPILIŞI
Patlıcanlar ve biberler ateşte közlenip küçük olmayan parçalara dönüştürülür. Domateslerin kabukları soyulup küçük parçalar haline getirilip, içine maydanoz, dövülmüş sarmısak, zeytinyağ ve limon karıştırılarak tümü tekrar karıştırılır.

KARNIYARIK

MALZEMELER
1 Kg. kırmızı patlıcan
1 kg. kıyma
2 baş soğan
2 domates
3-4 yeşil biber,
1 demet maydanoz
tuz, karabiber,

YAPILIŞI
Patlıcanlar temizlenip şerit halinde soyulup bütün olarak yağda kızartılır. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan kavrularak kıyma ilave edilip kavurma işlemi devam eder, buna küçük doğranmış domatesler, biberler, de ilave edilip kavurma işlemi tamamlanıp, maydanoz, tuz ve karabiber karışımı ile iç hazırlanır. Patlıcanların ortası açılıp bu karışım ile doldurulup kendi suyu ile orta ateşte veya fırında 5-10 dakika daha pişmesi sağlanır.

SOĞANLI YUMURTA

MALZEMELER
2 Kg. Kuru soğan
8 yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
yeterince tuz
3 çorba kaşığı tereyağ

YAPILIŞI
Ay gibi doğranmış soğanlar tereyağda pembeleşinceye kadar yaklaşık 2 saat kavrulur, diğer tarafta yumurta çırpılıp tuz ilavesi ile kavrulmuş soğanın içine dökülerek yumurtanın kesilmemesi için sürekli karıştırılarak pişmesi sağlanır. Ateşin altı kapatıldıktan sonra karabiber ilave edilip 5 dakika dinlenmeye bırakılır.

SOĞANLI TAVUK YAHNİ

MALZEMELER
1 Tavuk
4 büyük baş soğan
3 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kadar domates salçası (tercihe göre olmaya bilir de)
tuz
karabiber

YAPILIŞI
Tavuk parçalanıp suda az pişirilecek. Soğanlar ay gibi doğranıp margarin ile pembeleşinceye kadar kavrulacak, haşlanmış tavuk parçaları ile de bir kaç dakika kavrulma işlemi sürdürülüp, az karabiber ilave edilip, üzerine çıkacak kadar sıcak su ile kısık ateşte 10 dakika kadar tavuk ve soğanların dağılmayacak şekilde pişmesi sağlanacak

TAVUK KAVURMASI

MALZEMELER
1 Tavuk
4 yumurta
4 dilim ekmek (tost ekmeği)
1 çorba kaşığı un
bir miktar sıvı yağ,
1 büyük soğan
1 çay kaşığı bal yada şeker
2 çorba kaşığı sirke
bir kahve kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kurutulmuş öğütülmüş kişniş

YAPILIŞI
Tavuk parçalanıp öncelikle suda(tuzu ilave edilerek) pişirilecek. Yumurta sarıları ile un karıştırılıp tavuklar bu karışıma batırılıp tavada kızartılacak. Tavukların kızartılmış olduğu tavada ay gibi doğranmış soğanlar kavrulup karışıma bal, sirke, tarçın ve kişniş ilave edilip karıştırılacak. Karışım düz bir kap içine serilip üzerine ekmek dilimleri konup birkaç dakika sosu emmesi sağlanacak. Servis tabağının altına soslu ekmekler, üzerine tavuk etleri ve etlerin üzerine de kalan sostan konularak servis yapılacak.

ELMA DOLMA

MALZEMELER
4 Adet yeşil büyük elma
250 gr. kıyma
200 gram kuşbaşı et
1 küçük baş soğan
1 küçük domates rendesi
1 çay bardağı pirinç
1,5 çorba kaşığı tereyağ/margarin
yarım çay kaşığı yada bir dal tarhun yoksa 1 çay kaşığı sumak
3 kuru kayısı,
2 çorba kaşığı kıyılmış badem
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
tuz
karabiber
1 çorba kaşığı zeytinyağ
kaynamış üzüm suyu

YAPILIŞI

Öncelikle etler ince satır kıyma gibi kıyılıp bir iki çorba kaşığı su ilave edilip suyunu çekince bir kaşık margarin yağ ile kavrulacak. İnce kıyılmış badem ve kuru kayısı ve üzerine kaynamış üzüm suyu ilave edilerek az pişirilecek. Diğer taraftan ince kıyılmış bir küçük baş soğan domates, dolmalık fıstık, pirinç, pempeleşinceye kadar kavrulacak,tuz ve karabiber ilave edilip kıyması katılıp bir bardak su ile az pişirilerek soğuduktan içi oyulmuş elmaların içine doldurularak. Tencerenin altına et, badem ve kuru kayısı karışımı konup üzerine doldurulmuş elmalar konup bir bardak sıcak su ilave edilerek çok kısık ateşte pişmeye bırakılacak. Elmalar da suyunu bırakacak olup, suyunu çekinceye kadar elmalar dağılmayacak şekilde kontrollerinin yapılması ile pişmesi sağlanacak. Tercihen tepsiye dizilip fırında pişirilmesidir. Üzerine öğütülmüş ceviz serpilip dinlenmeye bırakılacak.

RUMELİ MUSAKKASI

MALZEMELER

1 kg. kırmızı patlıcan
½ kg. yemeklik kabak
½ kg. patates
2-3 baş soğan
½ kg. kıyma
¼ kg. kuzu eti
3-4 adet domates
1 tatlı kaşığı domates/biber salçası
3-4 adet yeşil biber
yarım çay bardağı kırmızı şarap veya bir çorba kaşığı sirke/ koruk suyu, tuz,
3-4 dövülmüş ceviz içi
karabiber,
bir küçük demet maydanoz
2-3 dal taze fesleğen
3 çorba kaşığı un
3,5 su bardağı soğuk sut
1,5 çorba kaşığı tereyağ

YAPILIŞI

Patlıcanlar ve kabak kabukları soyulup (patlıcanlar çizgili) yuvarlak ve biraz yüksek boyda kesilip yağda pempeleşinceye kadar kızartılacak. Patatesler az haşlanıp yuvarlak aynı boyda kesilecek.

Soğanlar ince kıyılıp bitkisel yağ ve az tereyağ ilave edilerek pempeleşinceye kadar kavrulurken, önce ince kıyılmış yeşil biber ilave edilip biraz döndürülecek daha sonra kıyma ve çok küçük parçalar haline getirilmiş et ile kavrulmaya devam edilecek, domates, salça ve tuz da ilave edilip kavurma işlemi tamamlanacak. Son dakikalarda ince kıyılmış maydanoz ve fesleğen, ince dövülmüş ceviz içi ilave edilip yeteri kadar karabiber ile karıştırılıp, yarım bardak kadar şarap/üzümsuyu/sirkesi konup karıştırılarak kenara alınacak.

Un tereyağında kavrulup süt ilave edilerek çok yumuşak olmayan bir karışım elde edilecek. Altı düz bir tencere veya tercihan tepsinin altına patatesler, üzerine patlıcanlar dizilip bir kat kıymalı, etli karışım üzerine bir kat ince sütlü karışım döşenip yine bir kat patlıcan ve sütlü karışım, daha sonra kabaklar ve kıymalı karışım, sütlü karışım ilave edilip fırına atılacak. 10 dakika kadar orta ısıda bırakılıp, Servise alınacak Üzerine Tane karabiber, ve tarçın, taze fesleğen ve ince kıyılmış maydanoz (Tercihe göre pul biber, karabiber olabilir) ile süslenip ikram edilecek.

RUMELİ BEĞENDİSİ

MALZEMELER

1 kilogram patlıcan,
yarım kilogram kuşbaşı et,
yarım çay bardağı sıvıyağ,
2 adet kuru soğan,
2 diş sarımsak,
1 çay kaşığı sirke,
1 çay kaşığı toz şeker,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 kaşık salça,
1 yemek kaşığı un,
1 su bardağı süt, 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri.

YAPILIŞI

Patlıcanlar közlenir kabukları soyulur, ince ince doğranır ve ezilir. Diğer tarafta bir tencerede sıvı yağa soğanlar eklenerek kavrulur içine kuşbaşı et eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır etin kendi suyunda pişmesi sağlanır. Etler piştikten sonra üzerine sirke, sarımsak, tuz ve şeker ve bir yemek kaşığı salça ilave edilir, kavrulur. Un çok az yağ ile hafif kavrulur, soğutulur ve üzerine süt eklenerek boza kıvamına gelene dek pişirilir. Bu sos patlıcanın üzerine dökülür. Servis tabağında etin yanına eklenip üzerine kaşar peyniri serpilerek servis yapılır.

KABAK KALYESİ

MALZEMELER

½ Kg. kuşbaşı kuzu eti
4 çorba kaşığı bitkisel yağ
4 baş soğan
bir çorba kaşığı tereyağ
½ kg. asma kabak
tuz
100 gr. koruk suyu
2 çorba kaşığı kuru nane veya bir tutam taze nane
2-3 diş sarmısak
bir çay kaşığı şeker veya bal veya bir çorba kaşığı üzüm suyu
Tarçın

YAPILIŞI

Etler yağda kavrularak tuz ve az su ile pişirilecek. Soğanlar halka halka kesilip tereyağında kavrulacak. Altı düz bir pişirme kabına konulup önce etler üzerine kabuğu soyulup kalın dilimlenmiş kabaklar, soğanlar ve bir kat daha kabak ekleyip pişmeye bırakılacak. Piştikten sonra koruk suyu ilave edilip bir taşım daha kaynatılıp ateşin altı söndürülüp 10 dakika dinlenmeye bırakılacak. Üzerine Kuru/taze nane ve tarçın serpip servis yapılacak.

ZİRVA

MALZEMELER

½ kg. kuzu veya tavuk eti
200 gram badem
1 küçük salkım üzüm veya 5-6 adet büyük kuru üzüm,
1 çorba kaşığı bal
5 hurma,
10 kuru kayısı
2 incir
1 çorba kaşığı nişasta
3-4 siyah erik
haşhaş tohumu,
safran

YAPILIŞI

Etler yarım çay bardağı su ilave edilip ateşin üzerine konulacak, rengi değişince bir su bardağı sıcak su ve tuzu ilave edilerek pişmesi sağlanacak. Ayrı bir kapta su içinde eritilmiş nişasta, ısıtılmış bal, soyulmuş ve az haşlanmış badem, ince doğranmış az haşlanmış kıyısı, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış üzüm, doğranmış hurma, soyulmuş erik ve safranı nişasta ile birlikte ete katıp ateşin üstünde yoğunlaşıncaya kadar karıştırılacak. Ateşten alınıp üzerine haşhaş tohumu serpilip 10 dakika dinlendirilerek. Servise alınacak.

MUTANCANA

MALZEMELER
½ Kg. kuzu/av geyik eti
2 soğan
1Çorba kaşığı tereyağ
1 küçük salkım kızıl üzüm/veya çekirdekli siyah kuru üzüm
6-7 kayısı kurusu
4-5 kara erikveya erik kurusu
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı bal
3 çorba kaşığı öğütülmüş ceviz veya badem

YAPILIŞI
Etler kuşbaşı doğranıp ½ çorba kaşığı yağda hafif kavrulacak, bir çay bardağı kadar su ilave edilip pişirilecek, pişme tamamlanınca tencereden alınıp bal ve ½ çorba tereyağ kızdırılıp etler biraz kızartılıp kepçe kabın içersinden çıkartılacak. İnce kıyılmış soğan, çekirdekleri çıkartılmış üzüm, kabukları soyulmuş kayısı, çekirdekleri çıkartılmış erik, üzüm etlerin piştiği tencereye konularak tuz, sirke ve yarım çay bardağı sıcak su ilavesi ile pişirilecek. Ateşin altı söndürülmeden bir kaç dakika önce etler içine ilave edilip. Ateşin altı söndürülüp 10 dakika dinlenmeye bırakılacak. Yemek tabağına alındıktan sonra üzerine öğütülmüş ceviz veya badem ilave edilecek.

ELBASAN TAVA

MALZEMELER
500 gr Kuzu Eti (kemikli tercihen incik)
1 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Yogurt 3 Adet Yumurta
2 Yemek Kaşığı Margarin/tereyağ
Yeteri kadar tuz, karabiber, kırmızı pul biber
1 su bardağı Su

YAPILIŞI
Et yıkandıktan sonra bir su bardağı su ile orta ısılı ateşte yeteri kadar tuz ilavesi ile pişirilecek. Pişen etler tercihe göre kemiklerinden ayrılıp bir fırın tepsisine/kabına eşit bir şekilde serilecek. Diğer tarafta tereyağda az kavrulmuş un; yoğurt, yumurta ile iyice çırpılacak bu karışıma et suyu da ilave edilip tekrar karıştırılacak ve bu karışım etlerin üzerine düzgün bir şekilde dökülüp daha önce ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar bırakılacak. Servis tabağına alınacak yemeğin üzeri karabiber veya kırmızı pul biber ile süslenebilecek.

HÜNKAR BEĞENDİ

MALZEMELER
500 gr kuzu Eti kuşbaşı
2 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Sirke
2 Adet Domates
2.5 Su Bardağı Sıcak Su
5 Adet Patlıcan
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1.5 Çorba Kaşığı Un
1.5 Su Bardağı Süt
2 Çorba Kaşığı rendelenmiş Kaşar Peyniri
Tuz , Kekik. 1 muskat cevizi rendesi,
1 küçük parça zencefil rendesi

YAPILIŞI

Tencereye etleri alıp, etler bıraktığı suyu çekene dek kavrulacak. Ardından tereyağını, küçük kesilmiş soğanları eklenip 3 dakika daha kavurma işlemi devam ettirilecek. 1 çorba kaşığı sirke, rendelenmiş domatesler, kekik ve sıcak su, en son da tuz ilave edilerek etler yumuşayıncaya kadar pişirilecek. Diğer tarafta patlıcanlar ateşte közlenip kabukları soyulduktan sonra limonlu suda 1-2 dakika bekletilip suyu süzülecek. Keskin bir bıçak yardımı ile ince kıyılacak. Bir diğer işlem olarak, tavada eritilen tereyağına 1/1,5 çorba kaşığı un ilave edilip pempeleşinceye kadar kavrulacak ve sürekli karıştırılarak soğuk sütü ilave edilerek karışımın koyulaşması sağlanacak. Bu karışımın içine ince kıyılmış patlıcanlar, tuz, rendelenmiş kaşar peyniri, rendelenmiş muskat cevizi, zencefil rendesi ilave edilerek hızla karıştırılıp servis tabağına alınacak. Üzerine etler düzgün bir şekilde yerleştirilerek servis yapılacak.

MAYDANOZLU EKŞİLİ KÖFTE

MALZEMELER

½ kg. taze süt kuzusu kıyması
1-1,5 çay bardağı pirinç
3 yumurta sarısı (bir tanesi köfte içine bir tanesi terbiyesi için)
2-3 demet maydanoz
bir çorba kaşığı tereyağ

YAPILIŞI

Maydanozlar yıkanarak ince ince kıyılır, 3te 2 si düz bir tepsiye serilir, diğer taraftan kıyma içine yıkanmış pirinç, bir yumurta sarısı ve maydanozlar iyice karıştırılarak yoğrulur. Karışımdan küçük yuvarlaklar halinde köfteler yapılmaya başlanır ve bu arada pişirilecek tencereye2-3 su bardağı su ve bir çorba kaşığı tereyağ, az tuz konup ateşin altı yakılır, su kaynamaya başladığı zamanlar yapılan köfteler birer birer suyun içine bırakılıp birbirine yapışmaması için dağılmaması da dikkate alınarak karıştırılıp kısık ateşte 15-20 dakika kaynatılır. Ateşin altı kapatıldıktan sonra diğer bir kapta bir veya tercihe göre yumurta sarısı ile yarım limon suyu iyice çırpılarak terbiye yapılır.

TAZE SOĞANLI KAPAMA

MALZEMELER

½ Kg. kuzu eti kuşbaşı doğranmış
3-4 demet taze soğan
bir çorba kaşığı tereyağ,
tuz, karabiber, taze nane

YAPILIŞI

Kuzu eti yıkanıp bir bardak (su bardağı) su ilave edilerek pişirilir. Pişme sonucu bir çorba kaşığı tereyağ ve az tuz ilave edilerek 3-4 dakika kadar tencerede döndürülür. Soğanlar temizlenip ağırlıklı olarak beyaz kısımları ve az yeşil sapları yaklaşık 2-3 cm boyunda kesilip etin içine ilave edilip bir iki dakika kadar daha döndürülüp üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edilip 3-4 dakika kaynatılıp, ocağın altı kapatıldıktan sonra ince kıyılmış nane karıştırılır. Servis yapılırken üzerine toz veya tane karabiber ile süslenir.

ARPACIK SOĞANLI KAPAMA

MALZEMELER

½ Kg. kuzu eti kuşbaşı doğranmış
1/1 kg. arpacık soğan/3-4 demet taze soğan
bir çorba kaşığı tereyağı,
5-6 diş kabukları soyulmamış sarımsak (Arpacık soğanlı kapama için)
1 tatlı kaşığı domates salçası (arpacık soğanlı kapama için)
tuz, karabiber, taze nane

YAPILIŞI

Kuzu eti yıkanıp kendi suyunu çekip 5-6 dakika tencerede döndürülür, arpacık soğanlar kabukları soyulup yıkandıktan sonra etin içine karıştırılıp bir çorba kaşığı tereyağı ilavesi ile kısım ateşte karıştırılarak kavrulurken içine bir tatlı kaşığı kadar domates salçası ve 5-6 diş kabukları soyulmamış iyi yıkanmış sarımsaklar da ilave edilerek bir o kadar daha kavrulur, yeteri kadar tuz ilave edilen kavrulmuş malzemeler üzerine çıkacak kadar sıcak su ilave edilip tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateşte pişmeye bırakılır. Yaklaşık 20-25 dakika kontrollü bir şekilde pişirilir. (Soğanların dağılmaması gerekmektedir). Yemek tabaklarına aktarılan yemeğin üzerine kara biber serpilerek servis yapılır.

CİĞER SARMA

MALZEMELER

1 takım kuzu karaciğeri
1 takım kuzu iç gömleği (ciğer zarı)
1 su bardağı pirinç
1 demet (5-6 dal) taze nane veya 2 yemek kaşığı kuru nane
1 demet taze soğan veya 1 büyükbaş kuru soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
2 yumurta
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağ
Yeteri kadar karabiber ve tuz

YAPILIŞI

Öncelikle gömlek olarak tanımlanan ciğer zarı yumuşaması için bol ılık su içinde beklemeye bırakılacak. Ciğer yıkanıp büyük parçalar haline getirildikten sonra 10 dakika kadar kaynatılıp haşlanması sağlanacak, haşlanmış ciğer ince uçlu keskin bir bıçak ile küçük parçalara dönüştürülecek bu işlem sırasında aralarındaki damarlar temizlenip ayrılacak. Diğer taraftan fıstıklar tereyağda az pembeleşinceye kadar kavrulurken içine yıkanmış pirinç ilave edilip 3-4 dakika daha kavurma işlemi sürdürülecek ve sonunda yarım su bardağı kadar sıcak su ilave edip suyun çekilmesine kadar ateşte bırakılacak. Ocağın altı kapatıldıktan sonra ince kıyılmış soğanlar, tuz, karabiber, nane ve kuş üzümü sıcak pilava karıştırılıp 10 dakika kadar dinlenmeye bırakılacak. Ilık suda yumuşamış olan ciğer zarı (gömleği) düzgün bir şekilde altı düz bir tepsiye serilecek (tercihe göre bu zar eşit olarak küçük parçalara da bölünebilir) dinlenmesi tamamlanıp ılık bir hale getirilen pilavın içine bir yumurta çırpılıp karıştırılacak ve meydana gelen karışım zarın (gömleğin içine boşaltılacak. Gömleğin tüm kenarları yuvarlak bir şekil alacak şekilde birleştirilip(birleşimin açılmaması için tahta iğne (kürdan) ile), ters çevrilip tepsinin ortasına konulacak. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülüp gömleğin ıslatma suyundan bir kısım sıcak bir hale getirilip kenarlardan tepsiye konup, önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırına verilip 40-45 dakika pişirilecek.

EDİRNE KÖFTESİ

MALZEMELER

500 gr kuzu kıyması
1 beyaz soğan
3 dilim bayat ekmek içi
Tuz
karabiber
2 yumurta
10 gr zeytinyağı

YAPILIŞI
Beyaz soğanı soyup rendeleyin. Ekmek içlerini soğuk suyla ıslatıp ufalayın. Kıyma, kıyılmış soğan, ekmek içi, tuz ve karabiberi derin bir kapta yoğurun. Yumurtaları ekleyip tekrar yoğurun. Cevizden biraz daha büyükçe parçalar koparıp avucunuzun içinde yassılaştırarak köfteler hazırlayın. Köftelerin her iki tarafına zeytinyağı sürüp ızgarada kızartın.

SATIR ET

YAPILIŞI
Satır eti diğer etlerden ayıran en büyük özellik lezzetidir. Kullanılan et, Güney Trakya Bölgesi'nin doğal ortamlarında yetişen yonca, kekik, buğday, arpa ve mısır gibi doğal ürünlerle beslenen ve ağırlığı 40 kg civarında olan kıvırcık cinsi süt kuzularından sağlanır.

Satır et yapılmak için kesilen kuzu'nun eti, buzdolabında artı 4 derecede iki gün bekletilir. Daha sonra özel bir satır ile tahta kütük üzerinde mercimek büyüklüğünde oluncaya kadar kıyılır. Hazırlanan 1 kg ete sadece 5 gram tuz atılır. Başka bir katkı maddesi karıştırılmaz. Çift taraflı tel ızgaraya pişmemiş hali ile 180 gram olarak konulan satır et, meşe kömüründe pişirilerek servis edilir.

KANDİLLİ MANTI

MALZEMELER
1 Yaban Ördeği/Kaz/Tavuk
1 kg. Un
2 Paket Tereyağı
1 yumurta
½ kg pirinç
tuz/karabiber
2 kg. kuru soğan

YAPILIŞI
Hazırlık Aşaması:
1 yumurta ile az tuzlu yumuşak bir hamur yapılıp dinlenmeye bırakılır. 1 baş orta boy soğan ile bol karabiberli dolmalık iç hazırlanıp soğutulur. Kuru soğanlar ince ay gibi doğranıp bir paket tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur, Ördek veya Tavuk tuzu ilave edilerek bol suda haşlanıp, etleri kemiklerinden ayrılarak parçalar da bir kaşık tereyağında kavrulur.

Dinlendirilen hamur orta boy yufka ölçeğine göre bezeler haline getirilip, oklama veya merdane ile çok ince olmayan yufka haline getirilir. Yufkalar kenarları yaklaşık 5'er cm. ölçüsünde kesilip ortalarına tatlı kaşığı ile 1,5 ölçek dolmalık

içten konularak dört ucu aralardan birleştirilip altı yağlanmış tepsiye dizilir. Hepsinin üzerine yeterince gelecek kadar eritilmiş tereyağı gezdirilerek daha önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika altı ve üstü kızarıncaya kadar bırakılır. Fırında kızarma işlemi devam ederken, kavrulmuş soğanlar tavuk suyu içine bir çay kaşığı karabiber ilavesi ile karıştırılıp 5 dakika kaynatılır. Fırından çıkmış sıcak mantının üzerine soğanlı tavuk suyu mantıların üzerine gelecek şekilde dökülüp etler de eşit olarak yerleştirilip tepsi tekrar fırına verilir. Yaklaşık 30 dakika daha fırında suyunu tamamen çekip yumuşaması sağlanır. Ve sıcak olarak servise hazırlanır.

AKITMA

MALZEMELER
1 kg. un
1 kg. süt
2 yumurta
1 çay kaşığı toz şeker,
1 çay kaşığı tuz,
1 paket yaş maya

YAPILIŞI
Unun içine ılık süt, yumurta, şeker, tuz ve ıslatılıp az kabarmaya başlayan maya karıştırılıp boza kıvamında olacak şekilde mikserden geçirilerek mayalanmaya bırakılır. Hamur kabarınca tercihen toprak tava ve odun ateşli ocakta veya yağsız tava kızdırılıp istenilen ölçüde ortasına dökülüp yayılması sağlanır. Üzeri delikli olacak şekilde kısık ateşte altı hafif pembeleşinceye kadar bekletilip, sıcakken üzerine tereyağ sürülüp servis edilir.

PAPAZ YAHNİSİ

MALZEMELER
2 adet büyük tatlı su balığı
1 kg. kuru soğan
1 kg. domates
tuz, karabiber

YAPILIŞI
Balıklar temizlenip bir kenarda bekletilir. Soğanlar ay gibi ince doğranıp yağda pembeleşinceye kadar kavrulurken kabuğu soyulmuş domatesler de küçük parçalar halinde ilave edilip bir kaç dakika döndürülür. Tuzu ve karabiberi ilave edilerek brir tepsinin altına bu karışımın yarısı, üzerine balıklar ve tekrar üzerine soğan ve domatesler konup yeteri kadar sıcak su ilavesi ile önceden ısıtılmış fırına verilir.

ISPANAK MÜCVER

MALZEMELER
1 KG. Ispanak
2 baş soğan
3 yumurta
1 çorba kaşığı un
1 kabartma tozu
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Ispanaklar temizlenip yıkandıktan sonra 10 dakika sıcak suda bekletilip yumuşaması sağlanır, ince kıyılmış soğanlar ile 5-6 dakika sıvı yağ ilave edilerek kavrulur. Karışım soğuduktan sonra yumurta, un, tuz, karabiber ve kabartma tozu ilave edilerek yumuşak bir karışım elde edilir. Kaşıkla kızgın yağa dökülerek kızartılır.

BULGURLU KOL BÖREĞİ

MALZEMELER

2 Kg. un
1 kg. pilavlık bulgur
1 kg. yağlı koyun peyniri
5 yumurta, tuz, 1 çorba kaşığı sıvı yağ

YAPILIŞI

Yumurta, tuz ve sıvı yağ ile az yumuşak bir hamur hazırlanıp 15 dakika dinlendirilir. Diğer tarafta bulgur haşlanıp soğuduktan sonra içine peynir ve 3 yumurta ilave edilerek iyice karıştırılır. İnce büyük yufkalar açılıp ikiye ayrılır. Hazırlanan bulgurlu iç yufkanın düz tarafına şerit halinde döşenip kıvrılıp rulo haline getirilir. Altı yağlanmış tepsiye ortasından başlayacak şekilde yuvarlak olarak döşenip üzerine yumurtanın sarısı sürülerek önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika altı ve üstü kızaracak şekilde pişirilir.

YAPRAK KEBAB

MALZEMELER

½ Kg. Kuzu eti (Süt kuzusu) Kuşbaşı
8-10 adet taze asma yaprağı
1 Baş orta boy soğan
2 çay kaşığı karabiber
4 çay kaşığı kimyon
yeteri kadar tuz
1 çorba kaşığı tereyağ

YAPILIŞI

Et yıkandıktan sonra bir kab içersine alınır, içersine çok ince kıyılmış bir baş kuru soğan ve baharatları konularak iyice bir karıştırılıp 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır. Tencerenin altına iyice yıkanmış yaprakların yarısı yerleştirilir. Üzerine et konup hafif yuvarlak top halinde yerleştirilir ve üzerine parçalar halinde tereyağ konup kalan yapraklar ile iyice sarılır. Bu sarmanın üzerine bir tas veya bakır/emaye bir tabak kapatılarak tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateş üzerine konur. 1-2 dakika kendi suyu ile kaynamaya başlayınca tencere kapağı ile yarım veya dörtte bir çay bardağı kadar su ilaveleri ile 20-25 dakika, etlerin pişiminin kontrolu ile pişirilip, Yapraklar ile servis tabağında servis yapılır.

3. Seçilmiş Tatlı Tarifleri

ZERDE

MALZEMELER
1 su bardağı pirinç
9 bardak su
2 gr. safran
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı gül suyu
5 su bardağı şeker

YAPILIŞI
Soğuk suyun içine yıkanmış pirinçler atılıp kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 40 dakika kadar kaynatılıp pirinçler pişip helmelenmeye başlayınca şekeri ilave edilip 4-5 dakika kadar daha kaynatılıp ateşten indirilmezden 2 dakika önce sıcak su içinde eritilmiş safran ve zerdeçal, gülsuyu da karıştırılıp ateşin altı kapatılıp, sıcakken kaplara alınır. Üzerine kavrulmuş fıstık ve kuş üzümü ilave edilerek servis yapılır.

BADEMLİ BAKLAVA

MALZEMELERLER
2 kg. un
3 paket tereyağ
2 kg. badem içi
200 gr yoğurt
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sıvı yağ,
2 kg. şeker
2 kg. buğday nişastası
az tuz
orta boy geniş kenarlı tepsi

YAPILIŞI
Yumurta, yoğurt, bir paket yumuşatılmış tereyağ, sıvıyağ, 2 çorba kaşığı şeker ve az tuz ile hamur yoğurulup dinlenmeye bırakılır. 15 dakika kadar dinlendikten en az 65 adet hamur bezeler yapılıp kenara bırakılır. Oklava ile bezelerin altına ve üzerine nişasta konularak çok ince yufkalar açılmaya başlar. Tepsinin altı yağlanıp, önce 4-5 yufka tepsiye yerleştirilir. Diğer taraftan bademler ılık suda bekletilip kabukları soyulup tavada biraz kavrulup havanda kırılır. Baklava hamurları tek tek açılması gerekmekte olup, her yufkadan sonra kırılmış bademler üzerine serpilip son badem serpilmiş yufkadan sonra 4-5 yufka daha üzerine yerleştirilip. Çok küçük samsalar köşegen kareler halinde kesilip, kızdırılan tereyağ ile üzeri yağlanıp daha ince ısıtılmışa fırında altı üstü kızarıncaya kadar orta ısıda pişirilir.

Şerbeti için 2 kg şeker ve iki kilogram su kaynatılıp içine birkaç damla limon ilave edilip, şerbet sıcak iken soğuk baklava üzerine tatlısı haşlanıp bir iki saat bekledikten sonra servise sunulur.

SEPET HURMASI
Buğday unu; su, yağ ve yumurta ile hamur yapılıp, yağda kızartıldıktan sonra şekerlendirilen tatlılardan olup, günümüz tulumba tatlısı olarak gelmiştir.

MALZEMELER
1 yemek kaşığı tereyağ
2 su bardağı su
2 su bardağı un
1 fiske tuz
1 -2 yumurta
Şerbet İçin
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

YAPILIŞI
Su içine yağ konup kaynamaya başlayınca un ve tuz ilave edilip karıştırılarak pişirilir. Tencereye altı yapışmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edilince bir tepsiye çıkartılıp soğumaya bırakılıp, ılık bir halde iken içine yumurta kırılıp hamura yedirilir. Elde edilen hamur eşit küçük parçalara ayrılarak bir sepet kenarında şekil verdilerek kızgın yağda pempeleşinceye kadar kızartılıp, tavadan çıkartıldığı gibi soğuk şerbetin içine atılır. En az Yarım saat kadar şerbetin içinde kalmalıdır.Servis yapılırken üzerine kaymak, veya badem ceviz içi ile süslenir.

GERDAN TATLISI

MALZEMELER:
Koyun gerdanı
30 adetKaranfil 5-6 adetErik Toz şeker

YAPILIŞI
Gerdanın yağlarını ayıklayın. Üzerine 4-5 parmak geçecek kadar su ekleyin. Orta, sonra kısık ateşte uzun süre kaynatın. Kaynarken üzerindeki köpüğü alın. Kemiğinden ayrılacak kadar iyi piştikten sonra suyunda soğumaya bırakın. Haşlanmış gerdanın etlerini kemiklerinden ayırın. Etler arasında kalan yağ ve sinirleri iyice ayıklayarak lif lif ayırın. Ayıkladığınız etleri büyük bir tencereye koyun. Süzdüğünüz gerdan suyunu etlerin üzerine ilave edin. Tencereyi orta ateşte kaynamaya bırakın. Daha sonra ocağın altını kısın. 24 saat suda beklemiş kayısı ve erikleri atın. Tahta kaşıkla karıştırıp yumuşamalarını bekleyin. Kaynama sırasında su eksilirse haşlama suyundan ilave edin. Kayısılar yumuşar gibi olunca 2 çubuk tarçın,5-6 adet karanfil, 1 su bardağı zarından ayıklanıp kavrulmuş badem ve yarım su bardağı kavrulmuş fıstığı ekleyin. 4 su bardağı toz şekeri katın. Karıştırarak eritin ve az şekerle dövdüğünüz damla sakızını ilave edin. Biraz daha pişirdikten sonra ocağın altını kapatın. İkram kaplarına alın ve servis yapmadan önce mutlaka ısıtın.

GAZİLER HELVASI

MALZEMELER
Bir ölçü sade yağ (tereyağ)
2 ölçü un
3 ölçü şeker veya 2 ölçü bal
2 ölçü süt/su
badem içi

YAPILIŞI
Un tereyağda kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir aşamasında kabukları soyulmuş badem içleri de dahil edilerek onlarında kavrulması sağlanır. Ayrı bir kapta yapılan sütlü/sulu bal şerbeti soğuk olarak ateş yanarken kavrulmuş una katılarak karıştırılmaya devam edilir, suyu çekilince tencerenin kapağı kapatılıp 3-5 dakika dinlenmeye bırakılıp servis yapılır.

CEVİZLİ OTURTMA

MALZEMELER
2 kg. un
3 paket tereyağ
2 kg. Ceviz içi
200 gr yoğurt
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sıvı yağ,
2 kg. şeker
2 kg. buğday nişastası
az tuz
orta boy geniş kenarlı tepsi

YAPILIŞI
Yumurta, yoğurt, bir paket yumuşatılmış tereyağ, sıvıyağ, 2 çorba kaşığı şeker ve az tuz ile hamur yoğurulup dinlenmeye bırakılır. 15 dakika kadar dinlendikten sonra bezeler yapılıp kenara bırakılır. Oklava ile bezelerin altına ve üzerine nişasta konularak çok ince yufkalar açılmaya başlar. Açılan yufkaların üzerine havanda kırılmış cevizler döşenip yufka tekrar oklavaya sarılır bir tarafından sıkıştırılarak oklavadan çıkartılıp eşit aralıklar ile kesilip dik bir durumda altı yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kızdırılmış tereyağ haşlanıp fırına verilip kazırması sağlanır. Diğer taraftan şeker miktarı kadar su ilave edilip şerbeti yapılıp sıcak olarak şerbetlenip bir saat bekledikten sonra servise hazırlanır

BADEM EZMESİ

DEVA-İ MİSK HELVASI

EDİRNE KURABİYESİ

HARDALİYE

Trakya
kalkınma ajansı
development agency

Trakya Kalkınma Ajansı / Tekirdağ
Telefon : 0282 - 263 37 37
Faks : 0282 - 263 10 03

Edirne Yatırım Destek Ofisi / Edirne
Telefon : 0284 - 225 10 03
Faks : 0284 - 225 10 03

Kırklareli Yatırım Destek Ofisi
Telefon : 0288 - 214 25 25
Faks : 0288 - 214 70 80